9. Certificado de garantia

• *Introdução:*

Este Certificado prevê os termos e condições da garantia concedida ao fogão DAKO. Para que a garantia aqui concedida tenha validade, é indispensável a apresentação deste Certificado e da respectiva Nota Fiscal de Venda do fogão DAKO. A validade da garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do qual este Certificado faz parte integrante. Recomendamos a leitura atenta do Manual de Instruções antes da instalação e colocação em funcionamento do fogão DAKO.

• *Garantia contra Defeitos de Fabricação:*

O fogão DAKO possui garantia contra defeitos de fabricação de 01 (um) ano devidamente constatados por um dos Postos de Assistência Técnica Autorizada DAKO ou outro designado pelo fabricante do fogão DAKO. O prazo de garantia compreende 90 (noventa) dias de prazo determinado por lei (legal) e 275 (duzentos e setenta e cinco) dias de garantia adicional concedida pela Mabe S.A.

O prazo de garantia de 01 (um) ano inicia-se a partir da data da efetiva entrega do fogão DAKO ou, não existindo tal comprovação, a partir da data da emissão da Nota Fiscal de Venda ao consumidor, a qual, conforme já acima enfatizado, deverá necessariamente acompanhar o presente Certificado para a validade da garantia. A garantia adicional não cobre quebra de vidros.

Os defeitos de fabricação devidamente constatados deverão ser reparados por um dos Postos de Assistência Técnica Autorizada DAKO ou outro designado pela Mabe S.A. No período de garantia, a Mabe S.A. arcará com os custos de reparo das peças defeituosas e de mão-de-obra para mencionado reparo.

• *Perda da Garantia*

Os fogões DAKO perderão automaticamente a garantia, tanto legal, quanto adicional, se verificada qualquer uma das seguintes situações:

(a) utilização do fogão para fins comerciais, industriais ou outros, visto que o fogão foi projetado única e exclusivamente para o uso doméstico;

(b) dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no Manual de Instruções;

(c) uso em desacordo com as recomendações contidas no Manual de Instruções;

(d) uso de gás impróprio;

(e) uso de serviços de assistência técnica de terceiros não autorizados pela Mabe S.A.;

(f) alteração e/ou remoção do número de série ou da etiqueta de identificação do fogão.

• *Transformação do GLP para outro tipo de gás*

Para a operação do fogão, deverá ser utilizado Gás Liquefeito de Petróleo – GLP (gás de botijão ou encanado) ou gás natural (de rua) que obedeçam às legislações federais, estaduais e municipais. Em caso de dúvida ou necessidade de maiores informações, consulte o seu fornecedor de gás.

Caso se pretenda realizar, durante o prazo de garantia, a primeira transformação do fogão de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP para outro tipo de gás, a Mabe S.A. arcará com a mão-de-obra e material necessários à transformação do produto. Ficará, por outro lado, a cargo do consumidor o pagamento das demais despesas, tais como peças, acessórios e mão-de-obra para ligação do fogão transformado à rede de gás.

Se já tiver expirado o prazo de garantia de 01 (um) ano ou se o consumidor já tiver procedido a alguma transformação no tipo de gás utilizado no fogão, a transformação será paga exclusivamente pelo consumidor, o qual poderá obter um orçamento nos Postos de Assistência Técnica Autorizada DAKO.

• *Exclusões da Cobertura*

A garantia legal e/ou adicional não cobre:

(a) peças, componentes e mão-de-obra necessários à instalação e funcionamento do fogão, tais como abertura de ponto de alimentação de gás, mangueiras especiais para a condução de gás, mão-de-obra para a preparação do local de instalação do fogão, válvulas de regulagem de botijão, lâmpadas, botijão de gás, instalação e/ou adaptação de rede elétrica, aterramento e extensões de fios elétricos e outros acessórios e materiais que não acompanham o fogão;

(b) peças que apresentem desgaste natural decorrente do uso, tais como espalhador, câmara, espalhador e câmara acoplados, queimador, grades, painel, manipuladores, grade de forno e peças removíveis.

• *Observações Finais*

Decorrido o prazo de garantia de 01 (um) ano, todos os custos de reparos, transformação, peças e mão-de-obra correrão exclusivamente por conta do consumidor.

A Mabe S.A. reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

• *Recomendações*

(a) Caso o fogão apresente defeito, procure imediatamente o Posto de Assistência Técnica Autorizada DAKO;

(b) Em caso de dúvida, ligue para o SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor;

(c) Impeça que pessoas não autorizadas efetuem reparos, não apenas para evitar a perda da garantia, mas também para manter o seu fogão em boas condições de uso;

(d) Mantenha junto com o Manual de Instruções a sua Nota Fiscal de Venda.

Postos Autorizados de Serviços DAKO

Rede de Postos Autorizados que cobre todo o território nacional; consulte o folheto que acompanha este manual.

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

Atendimento para todo o território nacional:
De 2ª a 6ª feira das 8 às 17h e aos sábados das 8 às 12h.
Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-0113 - Ligação Local
Demais localidades: 0800-117585 – Ligação Gratuita
Caso prefira, escreva para o endereço abaixo:
R. Antonio de Godoy, 88 - 6° andar
São Paulo - SP
CEP: 01034-902
ou utilize nosso e-mail:sacdako@mabebr.com.br

Planejamento de Produtos - Manual Fogões – Jan13 - Cód. 223C7212P001Rev1

Fogões

Manual do Usuário

Modelos

Diplomata grill
Diplomata
Magister
Classe
Reale grill
Mizure
Mercuri

DAKO

. Imagem meramente ilustrativa

Parabéns! Você adquiriu um produto com a Qualidade DAKO.

Estamos felizes em ter um produto DAKO fazendo parte de sua família.

A DAKO, uma das mais tradicionais e conceituadas marcas brasileiras, preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus clientes.

Esperamos manter sua preferência pela marca DAKO, sempre que você precisar de eletrodomésticos de alta qualidade para o seu lar.

Atenção

- Não utilize seu fogão antes de ler atentamente este manual.
- Certifique-se de que o regulador de pressão do botijão de gás e a mangueira estejam dentro das normas e datas de validade.
- Retire a película azul de proteção da mesa e outras etiquetas.

Índice

1. Instruções básicas de segurança ____ 3
2. Instalação ____ 4
Posicionamento ____ 4
Instalação dos pés ____ 4
Alimentação com gás de botijão (GLP) ____ 5
Alimentação com gás de rua (natural) ou GLP encanado ____ 5
Rede elétrica ____ 5
Lâmpada ____ 5
Mesa de inox ____ 5
3. Conheça seu fogão ____ 6
4. Operação ____ 8
Forno ____ 8
Acendimento das bocas da mesa e forno ____ 8
Funcionamento do Timer (Alarme Sonoro) ____ 9
Acendimento Automático/Manual do Top Grill ____ 9
5. Cuidados na limpeza ____ 9
Limpeza geral do fogão ____ 9
Retirada e limpeza das grades autodeslizantes do forno ____ 10
Retirada e limpeza do vidro interno do forno ____ 10
6. Antes de chamar a Assistência Técnica ____ 11
7. Especificações técnicas ____ 11
8. Voltagem de operação ____ 11
9. Certificado de garantia ____ 12

6. Antes de chamar a Assistência Técnica

O problema é:	Verifique se...
O fogão não acende.	• O botijão não está vazio. • O regulador de pressão do gás está fechado. • A mangueira do gás está dobrada. • Os queimadores estão sujos ou molhados. • Os queimadores estão bem instalados. • O gás está no fim.
A chama está amarela, escurecendo panelas ou se apagando.	• A mangueira do gás está dobrada. • Os queimadores estão sujos ou molhados. • Os queimadores estão bem instalados. • O gás está no fim.
O acendimento automático não funciona.	• Os queimadores estão sujos ou molhados. • Os queimadores estão bem instalados. • O cabo de força do fogão está ligado na tomada. • As velas estão secas e limpas. • Falta energia elétrica.
A luz do forno não acende.	• O cabo de força do fogão está ligado na tomada. • Falta energia elétrica. • A lâmpada está queimada.
Você sente cheiro de gás (vazamento).	• Todos os botões estão fechados. • A mangueira está furada ou mal encaixada. • As abraçadeiras estão soltas. • O regulador está com vazamento.
O forno não se mantém aceso.	• A mangueira está furada ou mal encaixada. • Pressionou o botão do forno pelo menos por 5 segundos.

7. Especificações técnicas

Modelo / Características	Diplomata grill		Diplomata	Magister		Classe			Reale grill		Mizure			Mercuri
	5b	4b	5b	6b	4b	4b	5b	6b	4b	5b	5b	4b	6b	6b
Medidas (AxLxP) (cm)														
Externas	87(A) 76(L) 63(P)	87(A) 51(L) 63(P)	87(A) 76(L) 63(P)	87(A) 76(L) 63(P)	87(A) 51(L) 63(P)	**87(A)** **51(L)** **63(P)**	**87(A)** 76(L) **63(P)**	87(A) 76(L) 63(P)	**87(A)** **51(L)** **63(P)**	87(A) 76(L) 63(P)	**87(A)** 76(L) **63(P)**	**87(A)** **51(L)** **63(P)**	87(A) 76(L) 63(P)	**87(A)** 76(L) **63(P)**
Volume do forno (litros)	97,0	62,3	97,0	97,0	62,3	**62,3**	97,0	97,0	**62,3**	97,0	97,0	**62,3**	97,0	97,0
Potência nominal (kW)														
Queimador Normal	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	**1,70**	**1,70**	1,70	**1,70**	1,70	**1,70**	**1,70**	1,70	**1,70**
Queimador Família	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	**2,00**	**2,00**	2,00	**2,00**	2,00	**2,00**	**2,00**	2,00	**2,00**
Queimador Flash	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	-	3,00	-	-	3,00	3,00	-	-	-
Queimador Tripla Chama	3,30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Queimador Dupla Chama	-	-	4,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Queimador do forno	3,50	2,55	3,70	3,30	2,30	2,30	3,30	3,30	2,55	3,50	3,30	2,30	3,30	3,30
Top Grill	1,70	1,50	-	-	-	-	-	-	1,50	1,70	-	-	-	-
Carga máx. grades (kg)	9,5	7,0	9,5	9,5	7,0	**7,0**	9,5	9,5	**7,0**	9,5	9,5	**7,0**	9,5	9,5
Diâmetro mín. panelas (cm)														
Queimador Flash	16													
Queimador Dupla Chama	16													
Queimador Tripla Chama	16													
Outros queimadores	14													
Botijão mín. a utilizar	P13													

* Os fogões de piso, quando montados com os pés altos, passam a ter 4cm a mais na altura total.

8. Voltagem de operação

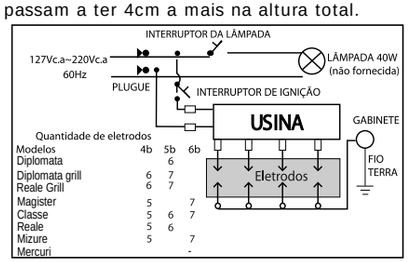
Atenção!

Todos os componentes, exceto a lâmpada, operam nas duas voltagens:

Nominal: 127Vc.a 220Vc.a

Mínima: 106Vc.a 200Vc.a

Máxima: 132Vc.a 240Vc.a



7. Para limpar as partes esmaltadas e pintadas passe um pano ou esponja não abrasiva umedecidos com sabão/detergente neutro (ex.: sabão de coco). Enxugue imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas provocadas pelo excesso de cloro na água.

Nota
Após a limpeza de sua cozinha (lavagem do piso), certifique-se de que o seu fogão esteja seco para evitar danos nas partes inferiores (próximas do chão).

8. Para a limpeza do forno autolimpante, aqueça o forno por aproximadamente 3 minutos, na graduação de chama alta, para amolecer os resíduos de gordura. Desligue o forno, certifique-se de que a temperatura no seu interior esteja suportável antes de iniciar a limpeza, para evitar riscos de queimaduras. Remova o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia.

Com uma esponja embebida em água e amoníaco, amoleça os resíduos de gordura e passe um pano úmido.

Retire o excesso pressionando o local com uma esponja embebida em água fria e enxugue com um pano macio.

Retirada e limpeza das grades autodeslizantes do forno

1. Abra a porta do forno. Certifique-se de que a temperatura interna e a das grades estejam adequadas ao manuseio. Retire a grade superior puxando-a para fora.
2. Pressione as duas hastes para fora, a fim de soltá-las dos suportes na porta.
3. Puxe a(s) grade(s) deslizante(s) para a frente até sair das guias.
4. Limpe as grades com pano ou esponja macia umedecidos com sabão/detergente neutro. Seque as partes antes de recolocá-las.
5. Encaixe a grade inferior nas guias existentes nas paredes laterais e deslize-a para o interior do forno. Com uma pequena pressão encaixe as duas hastes nos orifícios dos suportes na porta e a grade superior nas hastes laterais.
6. Feche e abra a porta do forno com cuidado para confirmar que a montagem das grades esteja correta.

Retirada e limpeza do vidro interno do forno

1. Abra a porta até a posição horizontal.
2. Com auxílio de uma chave Philips, solte os parafusos que prendem o vidro até que as presilhas estejam totalmente soltas.
3. Levante o vidro pela parte superior e deslize-o em sua direção para retirá-lo.
4. Após a limpeza, recoloque o vidro e fixe-o com as presilhas e os parafusos retirados anteriormente.

1. Instruções básicas de segurança

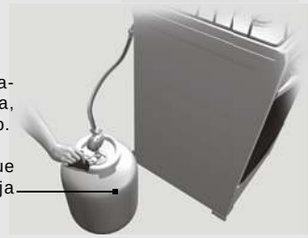
Mantenha sempre as crianças e os animais longe do fogão, pois durante o uso ele torna-se quente. Cuidados devem ser tomados para evitar o contato com as partes quentes do fogão. Use luvas térmicas de proteção no manuseio ou na retirada de alimentos do forno.

Utilize sempre panelas com fundo plano e com os cabos virados para dentro. Não utilize panelas com fundo curvo (convexo) ou em anel.

Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois nas totalmente fechadas o calor aumenta a pressão interna, podendo causar acidentes.

O gás de botijão (GLP) e o gás de rua (natural) são asfixiantes.

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:
1. Não mexa em interruptores elétricos;
2. Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente;
3. Feche o regulador de pressão de gás no botijão;
4. Não acenda qualquer tipo de chama;
5. Chame o Posto Autorizado DAKO para verificar o problema.



Somente acenda os queimadores após ter certeza de que não há vazamentos na instalação, verificando os pontos de conexões na mangueira, no fogão e no regulador de pressão, bem como deste último no botijão.

Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. Para verificar vazamentos, utilize uma esponja com espuma de sabão.

Atenção!
Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum queimador esteja aberto antes de usar fósforo para acender a chama.

Ao instalar o fogão sobre uma base, assegure-se de que tomou todas as medidas necessárias para evitar que o fogão possa se deslocar dessa base, causando acidentes.

Não toque nas velas devido à possibilidade de choque elétrico.

Nunca carregue o seu fogão pelo puxador da porta.

Nunca ligue os queimadores sem retirar a película de proteção.

Óleo e gordura são inflamáveis. Nunca jogue água, pois, em contato com a gordura quente, ela se espalha, podendo causar queimaduras. Se eles se inflamarem desligue os botões, abafe as chamas com uma tampa de panela, pano molhado ou jogue sal.

Guarde os produtos químicos inflamáveis (álcool, gasolina, querosene, etc.) longe do seu fogão, pois poderão provocar incêndio.

Não deixe panos sobre a tampa de vidro durante o uso do produto.

Antes da utilização do seu fogão DAKO, retire todas as etiquetas existentes na tampa de vidro. Após retirá-las, limpe a tampa de vidro com água e sabão neutro.

Tenha sempre à mão os produtos de primeiros socorros para atender eventuais acidentes por queimaduras. Informe-se como agir nesses casos.

Tampa de vidro temperado - cuidados

- Para evitar danos ou quebras da tampa de vidro temperado, não feche a mesma enquanto os queimadores da mesa estiverem acesos, as grades estiverem quentes ou o forno estiver sendo utilizado.
- Para fechar a tampa de vidro espere até que esses elementos estejam frios.
- Não coloque sobre a tampa panelas quentes ou peso excessivo.

Para evitar choque elétrico, ao trocar ou limpar a lâmpada, retire o plugue da tomada de energia elétrica. Ao trocá-la verifique a voltagem local.

Evite passar os fios pela parte traseira do fogão, pois, com o calor, a proteção dos fios poderá derreter, causando curto-circuito. Caso necessário, passe os fios por trás da proteção traseira. Não ligue outros aparelhos na tomada elétrica do fogão.

Se o cabo de força estiver danificado, recomendamos que ele seja substituído apenas por pessoal qualificado da Rede de Postos Autorizados DAKO.

2. Instalação

Posicionamento

Deixe como espaço mínimo as medidas indicadas ao lado.
O seu fogão deve ser instalado em uma superfície plana e nivelada para evitar problemas no assado de bolos, pães, tortas, etc.

- Utilize uma vasilha transparente com água para verificar o nivelamento de seu produto.
- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar.
- Não coloque o fogão ao lado do refrigerador.

Instalação dos pés *(somente modelos Diplomata grill e Magister)*

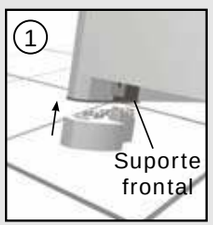
Atenção: A instalação dos pés é obrigatória. Ela proporciona melhor nivelamento e deixa seu fogão ainda mais bonito.

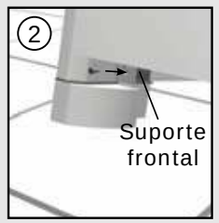
Pés dianteiros

1. Retire os queimadores e as trempes; cuide para que a tampa de vidro não se abra durante a movimentação.
2. Com a ajuda de uma pessoa, incline o fogão para trás, identifique o pé frontal esquerdo e posicione-o com a "lingueta" voltada para a cavidade do apoio inferior que já vem montado no seu fogão.
3. Aproxime o pé até que ele se encaixe na parte inferior do fogão - Figura 1 .
4. Após encaixá-lo, fixe-o com o parafuso no suporte frontal - Figura 2 .
5. Repita os mesmos procedimentos para a instalação do pé frontal direito.

Pés traseiros

6. Ainda com a ajuda de uma pessoa, incline o fogão para a frente, identifique os parafusos de regulagem traseiros, posicione-os com a rosca voltada para o orifício da parte inferior dos suportes que já vêm instalados no seu fogão e fixe-os rosqueando-os - Figura 3 .
7. Faça esse mesmo procedimento para os dois lados, esquerdo e direito.
8. Em seguida, leve o fogão DAKO à posição (local) em que ele será usado, pois os pés já estarão completamente instalados e, agora, só é necessário rosquear ou desrosquear os parafusos de regulagem (traseiros) de forma a ajustar o seu fogão conforme as irregularidades do chão.





3. Após o surgimento da chama, permaneça com o botão do forno pressionado por mais 5 segundos. Se, ao soltar o botão, a chama se mantiver acesa, regule à sua necessidade. Se a chama se apagar, repita a operação pressionando o botão do forno por mais tempo.
4. Se após 15 segundos o queimador não acender, pare a operação, mantenha a porta do forno totalmente aberta e espere pelo menos 1 minuto antes de reiniciar o processo de acendimento manual do forno.
5. Verifique que a chama esteja acesa, ajuste-a e só então feche, cuidadosa e lentamente, a porta para evitar que o golpe de ar apague-a. Após o acendimento, sempre feche o orifício de acendimento manual.
6. No caso da chama do queimador do forno se apagar durante o uso, retorne o botão do queimador do forno à posição desligado e aguarde 1 minuto para reiniciar o processo de acendimento manual.

Funcionamento do Timer (Alarme Sonoro) (somente modelo Diplomata grill e Reale Grill)

Para programar, gire o botão no sentido horário até o final e retorne até o tempo desejado. Após o som do "despertador" desligue a chama. O Timer tem capacidade de programação de até 60 minutos.

Acendimento Automático/Manual do Top Grill (somente modelo Diplomata grill e Reale grill)

Abra, completamente, a porta do forno.
Pressione o botão do forno, gire-o para a direita até atingir a posição (/); acione o interruptor de acendimento automático até o surgimento da chama e mantenha pressionado o botão do forno, por 5 segundos. Para o acendimento manual, aproxime um fósforo aceso do queimador do Top Grill até o surgimento da chama.

Atenção!

Não é possível a utilização simultânea do queimador do forno e do "Top Grill". Se o forno estiver em funcionamento, desligue-o. Ao desligar o forno tome muito cuidado para não ligar o Top Grill acidentalmente.

5. Cuidados na limpeza

Limpeza geral do fogão

Antes de iniciar a limpeza, retire o plugue da tomada.

Observação

Alterne o preparo de alimentos gordurosos (ex.: carnes) e sem gordura (ex.: bolos). Isso evita o acúmulo de gordura nas paredes do forno.

1. Nunca utilize palha de aço e similares, objetos pontiagudos, vinagre e limão na limpeza de qualquer parte do fogão.
2. Nunca utilize produtos de limpeza contendo materiais abrasivos, pois isso danificará as instruções serigráficas e a pintura do fogão.
3. Nunca retire a vedação do forno para limpeza, pois isso danificará o produto.
4. Nunca utilize na limpeza do seu fogão equipamentos de alta pressão e vapor, bem como não aplique jatos de água sobre o produto.
5. Para a limpeza da mesa, certifique-se de que as temperaturas das partes a serem manuseadas sejam suportáveis. Retire os queimadores e passe um pano ou esponja não abrasiva umedecidos com sabão/detergente neutro (ex.: sabão de coco). Enxugue imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa provocadas pelo excesso de cloro na água.
6. Para a limpeza das bocas deixe-as esfriar para evitar o empenamento das peças. Lave-as com sabão/detergente neutro e enxugue-as completamente. Assopre nos furos para retirada dos resíduos de água e recoloque as bocas no seu devido lugar.

4. Operação

Forno

Instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno:

- Durante o funcionamento do forno, a tampa de vidro deve estar levantada;
- Antes de colocar o alimento, faça um préaquecimento ligando o forno na temperatura máxima por 10 minutos (4 bocas) ou 15 minutos (6 bocas). Coloque o alimento e ajuste para a temperatura desejada;
- Evite abrir a porta do forno. Acompanhe o assado através do visor;
- Para que a corrente de ar quente circule por todo o forno, coloque a fôrma ou assadeira na parte central da grade do forno a aproximadamente 5cm (mínimo) do fundo e das laterais;
- Não coloque sobre as grades papel alumínio ou outros materiais que impeçam a circulação do ar quente.

Temperaturas do forno: As temperaturas são medidas com gás de botijão (GLP comercial) e são referenciais para orientação no uso de receitas; esses valores, indicados no painel, podem variar ± 30°C, dependendo de vários fatores que afetam o desempenho do produto.

Acendimento das bocas da mesa e forno

Bocas da mesa

1. Pressione o botão do queimador escolhido contra o fogão, girando-o à esquerda até a posição alta, aproxime o fósforo aceso do queimador, até o surgimento da chama. Para o acendimento automático, pressione o interruptor de acendimento automático no painel, até o surgimento da chama.
2. Ajuste a chama conforme sua necessidade.

Controle gradual das chamas: A chama é mantida estável desde a posição alta até a baixa, com economia e temperatura adequada para cada tipo de alimento.

Forno - Acendimento automático

1. Levante a tampa de vidro do fogão e abra a porta do forno.
2. Feche o orifício do acendimento manual do forno.
3. Pressione o botão do queimador do forno, girando-o à esquerda até a posição alta, mantenha-o pressionado e acione o interruptor de acendimento automático, no painel, até o surgimento da chama.
4. Após o surgimento da chama, permaneça com o botão do forno pressionado por mais 5 segundos. Se, ao soltar o botão, a chama se mantiver acesa, regule à sua necessidade. Se a chama se apagar, repita a operação, pressionando o botão por mais tempo, acionando a tecla de acendimento automático.
5. Se após 15 segundos o queimador não acender, pare a operação, mantenha a porta do forno totalmente aberta e espere pelo menos 1 minuto antes de reiniciar o processo de acendimento automático.
6. Verifique que a chama esteja acesa, ajuste-a conforme sua necessidade e só então feche, cuidadosa e lentamente, a porta para evitar que o golpe de ar possa apagar a chama.
7. Se a chama do queimador do forno se apagar durante o uso, retorne o botão do queimador do forno à posição desligado e aguarde 1 minuto para reiniciar o processo de acendimento automático.

Forno - Acendimento manual

1. Levante a tampa de vidro do fogão, abra a porta do forno e abra a tampa do orifício existente no chão do forno (veja figura ao lado).
2. Pressione o botão do queimador do forno, girando-o para a esquerda até a posição alta, mantenha-o pressionado e introduza o fósforo aceso, através do orifício, até o surgimento da chama.

Alimentação com gás de botijão (GLP)

Antes de instalar ou substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão na posição fechada.

Utilize, na ligação do gás (GLP), mangueira reforçada de plástico (PVC), com a gravação NBR 8613 e dentro do prazo de validade. A mangueira de gás, e o botijão, devem ficar do lado da entrada de alimentação de gás.

Caso isso não seja possível, a mangueira reforçada de plástico (PVC) acima indicada poderá passar pela parte de trás do fogão desde que afastada da saída de ar quente.

Instale somente um fogão para cada botijão de gás e, se possível, coloque o botijão fora da cozinha.

Use sempre um regulador de pressão de gás adequado ao botijão, pois a sua ausência causará excesso de pressão e vazamento de gás, o que pode provocar um incêndio. Feche o regulador de pressão de gás se não usar o fogão por longo tempo. Utilize abraçadeiras para fixar a mangueira no fogão e no regulador de pressão fixado ao botijão.

Ao vencer o prazo de validade de 5 anos do regulador de pressão e da mangueira, ao trocá-los, observar que os caracteres NBR 8473/NBR 8613 referentes à norma brasileira devem estar gravados no regulador e na mangueira, respectivamente.

Alimentação com gás de rua (natural) ou GLP encanado

Lembre-se que é obrigatório o uso de mangueira metálica para gás de rua (natural), conforme norma ABNT/NBR 14177; utilize também mangueira metálica para gás GLP encanado (ponto fixo na parede).

Atenção!

Os fogões DAKO são produzidos originalmente para uso de gás de botijão (GLP). Para transformar o fogão para gás de rua (natural), recorra a um Posto Autorizado DAKO, o qual efetuará a transformação (veja Termos da Garantia). A primeira troca e só esta é realizada gratuitamente. Após a transformação, poderão ocorrer ruídos (tipo assobio) devido ao aumento da vazão de gás, os quais são normais.
A conversão do produto para uso de gás natural (de rua) ou GLP encanado depende da disponibilidade do gás no momento da instalação. Caso não haja gás disponível para realização de testes, por motivo de segurança, a conversão de gás não poderá ser realizada. ☐

Importante!

Estes produtos não podem ser adaptados para alimentação com gás nafta.

Rede elétrica

O seu fogão funciona, automaticamente, tanto em 127V como em 220V (exceto a lâmpada). Ligue o fioterra (verde-amarelo) encontrado na parte traseira do fogão a um ponto terra eficiente, conforme normas da ABNT/NBR 5410 - Seção “aterramento”. Não ligue o fioterra a tubos de PVC, torneiras, vitrôs ou neutros da rede elétrica da residência. Recomendamos consultar um profissional habilitado para essa instalação.

Lâmpada *(Disponível em alguns modelos)*

A lâmpada não acompanha o produto. Antes da comprá-la (40 watts, própria para fogões) verifique a voltagem da rede local (127Vc.a ou 220Vc.a).

O acionamento da lâmpada do forno é feito por meio do botão liga-desliga no painel do fogão. A posição “0” indica lâmpada apagada e a “I” indica acesa.

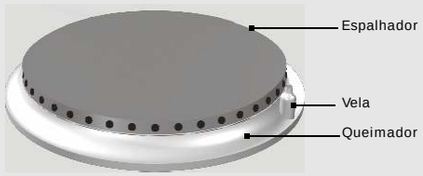
Para trocar a lâmpada, retire o plugue da tomada de energia elétrica, em seguida, retire o protetor da lâmpada (localizado no interior do forno), pressionando a sua parte inferior e superior; troque a lâmpada e recoloque o protetor pressionando novamente essas partes, encaixando-o nos furos existentes no fundo do forno. Reconecte o plugue.

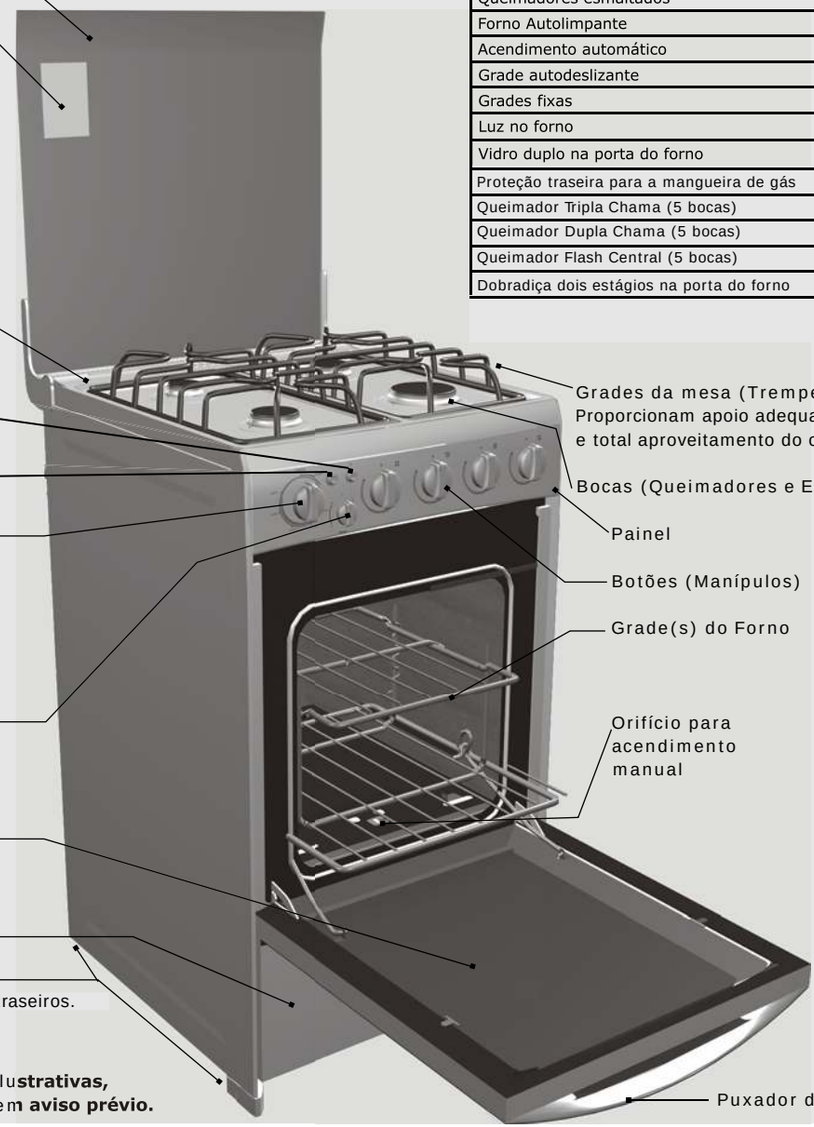
Mesa de inox

Antes de instalar o fogão, RETIRE a película de proteção; remova eventuais resíduos de cola com um pano levemente embebido em removedor. Em seguida, LIMPE a mesa com um pano embebido em água, sabão ou detergente neutro e SEQUE-A completamente.

3. Conheça seu fogão

Características dos fogões	Diplomata	Diplomata grill	Magister	Classe	Reale grill	Mizure	Mercuri
Timer (Alarme sonoro)	•	•	–	–	–	–	–
Top Grill (Dourador)	–	•	–	–	–	–	–
Válvula de segurança no forno	•	•	•	•	•	•	•
Válvula de segurança no Top Grill	–	•	–	–	–	–	–
Mesa inox	•	•	•	•	•	•	•
Tampa de vidro temperado	•	•	•	•	•	•	•
Sobretampas esmaltadas	•	•	•	–	–	–	–
Queimadores esmaltados	–	–	–	•	•	•	•
Forno Autolimpante	•	•	•	•	•	•	•
Acendimento automático	•	•	•	•	•	•	–
Grade autodeslizante	1	1	1	–	–	–	–
Grades fixas	1	1	1	1	1	1	1
Luz no forno	•	•	•	•	•	–	–
Vidro duplo na porta do forno	•	•	•	•	•	•	•
Proteção traseira para a mangueira de gás	•	•	•	•	•	•	•
Queimador Tripla Chama (5 bocas)	•	•	–	–	–	–	–
Queimador Dupla Chama (5 bocas)	–	–	–	–	–	–	–
Queimador Flash Central (5 bocas)	–	–	–	•	•	•	–
Dobradiça dois estágios na porta do forno	•	•	•	•	•	•	•





Tampa de vidro temperado

Etiqueta

Bocas

Mesa de inox

Interruptor da luz do forno
Interruptor do acendimento automático

Botão do forno
(Termoseletor)
Permite ajustar a temperatura do forno em 5 níveis diferentes.

Válvula de segurança no forno
A válvula de segurança no forno interrompe, automaticamente, o gás do queimador, se a chama do forno se apagar, acidentalmente.

Timer (Alarme Sonoro)
Avisa, por meio de um “alarme”, quando o tempo programado terminou.

Vidro interno da porta do forno
Visor da porta do forno
Para a visualização do cozimento dos alimentos sem abrir a porta.

Estufa

Pés
Os fogões Diplomata e Magister possuem pés altos e parafusos niveladores traseiros.
Os demais modelos possuem pés baixos.

Nota
As figuras e desenhos constantes deste manual são meramente ilu**strativas,** variando de modelo para modelo; e estão sujeitas a alterações sem **aviso prévio.**

Grades da mesa (Trempe - Mesa)
Proporcionam apoio adequado das panelas sobre o fogão com máxima segurança e total aproveitamento do calor.

Bocas (Queimadores e Espalhadores)

Painel

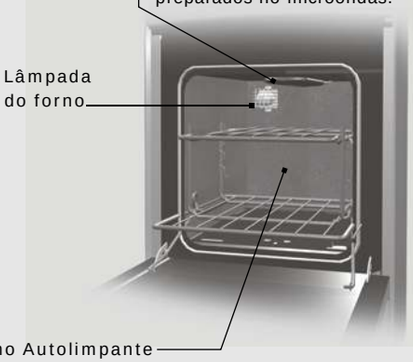
Botões (Manípulos)

Grade(s) do Forno

Orifício para acendimento manual

Puxador do forno

Top Grill (Dourador)
Usado para dourar, gratinar ou caramelizar os alimentos; também para gratinar pratos preparados no microondas.



Forno Autolimpante
Revestido com esmalte especial de porcelana que auxilia na remoção da gordura enquanto o forno estiver funcionando. Garante um processo de limpeza contínuo. Em caso de acúmulo excessivo de gorduras, veja o item “Cuidados na limpeza”.